



DIVISION DE POLÍTICAS PÚBLICAS SALUDABLES Y PROMOCIÓN
DEPTO. ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

CONSULTA PÚBLICA PROPUESTA MODIFICACIÓN ARTICULO 248, TABLA I Y TABLA III (CONTINUACIÓN) DEL RSA SOBRE GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES

La presente propuesta de modificación del Reglamento Sanitario de la Alimentos (DS 977/96), tiene como objetivo actualizar las normas que regulan los aceites. Chile tiene en la actualidad una superficie plantada de paltos (*Persea americana*) superior a las 30 mil hectáreas, siendo el segundo país en superficie plantada de este frutal. La variedad Hass es usada en la fabricación de aceite y constituye sobre el 85% de la superficie total plantada, transformándose el país en un gran productor de aceite de palta a nivel mundial. El aceite de palta posee alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados, principalmente ácido oleico, vitamina E (antioxidante) y fitosteroles. El aceite de palta no está reglamentado, por lo que se hace indispensable establecer sus características físico-químicas en el Reglamento Sanitario de la Alimentos.

DICE	SE PROPONE (CAMBIO DESTACADO EN SUBRAYADO)	JUSTIFICACIÓN
<p>ARTÍCULO 248.- El contenido de humedad y materias volátiles, no deberá ser mayor a 0.2% en los aceites comestibles y no más de 0.5% en las mantecas o grasas. No deberán contener más de 0.25% de acidez libre, expresada como ácido oleico y no más de 50 ppm de jabón. A la fecha de elaboración, el límite máximo de peróxidos será de 2,5 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa y 10 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa en su período de vida útil y almacenados de acuerdo a lo indicado en la rotulación. No deberán presentar sus características organolépticas alteradas.</p> <p>Se exceptúan de esta disposición, respecto a la acidez libre, el aceite de oliva y la manteca de cacao, cuya acidez máxima será de 2,0% expresada en ácido oleico y la manteca de cerdo y grasa bovina cuya acidez máxima será 0,8% expresado en ácido oleico.</p> <p>Asimismo, se exceptúan de esta disposición, respecto del índice de peróxido, el aceite de oliva extra virgen, cuyo límite máximo será de 20 meq. de oxígeno/kg de aceite.</p> <p>El contenido de ácidos grasos trans de origen industrial en los alimentos deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de las grasas del producto.</p>	<p>ARTÍCULO 248.- El contenido de humedad y materias volátiles, no deberá ser mayor a 0.2% en los aceites comestibles y no más de 0.5% en las mantecas o grasas. No deberán contener más de 0.25% de acidez libre, expresada como ácido oleico y no más de 50 ppm de jabón. A la fecha de elaboración, el límite máximo de peróxidos será de 2,5 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa y 10 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa en su período de vida útil y almacenados de acuerdo a lo indicado en la rotulación. No deberán presentar sus características organolépticas alteradas.</p> <p>Se exceptúan de esta disposición, respecto a la acidez libre, el aceite de oliva y la manteca de cacao, cuya acidez máxima será de 2,0% expresada en ácido oleico, <u>y el aceite de palta cuya acidez máxima será 1.0% expresada en ácido oleico</u>, la manteca de cerdo y grasa bovina cuya acidez máxima será 0,8% expresado en ácido oleico.</p> <p>Asimismo, se exceptúan de esta disposición, respecto del índice de peróxido, el aceite de oliva extra virgen, cuyo límite máximo será de 20 meq. de oxígeno/kg de aceite.</p> <p>El contenido de ácidos grasos trans de origen industrial en los alimentos deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de las grasas del producto.</p>	<p>El aceite de palta presenta una acidez libre superior a 0.25% expresada como ácido oleico solicitada para los aceites vegetales refinados e inferior a la que presenta el aceite de oliva (2%), por lo que debe tener un límite propio.</p>

Reemplazar la TABLA I CONSTANTES FÍSICO-QUÍMICA DE ACEITES Y MANTECAS DE ORIGEN VEGETAL y Reemplazar la TABLA III (continuación) COMPOSICIÓN EN ACIDOS GRASOS DE ACEITES Y MANTECAS DE ORIGEN VEGETAL (expresado en % de esteres metílicos) por las siguientes:



TABLA 1

CONSTANTES FÍSICO-QUÍMICA DE ACEITES Y MANTECAS DE ORIGEN VEGETAL

ACEITE O MANTECA	P. Específico	I.Refracción (nD 40°C)	I.Yodo (Wijs)	I.Saponificación (mgKOH/g)	P. Fusión (°C)
ALGODÓN	0.918-0.926 (20/20)	1.458-1.466	99-119	188-9198	---
BABSSU	0.914-0.917 (25/20)	1.448-1.451	10-18	245-256	22-26
CACAO	0.940-0.998 (40/20)	1.453-1.459	32-42	188-202	30-35
CARTAMO	0.922-0.927 (20/20)	1.467-1.470	135-150	186-198	---
COCO	0.908-0.921 (40/20)	1.448-1.450	6-11	248-265	23-28
COCO DEL PARAGUAY	0.905-0.916 (40/20)	1.451-1.454	26-32	236-244	18-26
GIRASOL O MARAVILLA	0.913-0.923 (20/20)	1.467-1.469	120-140	186-194	---
GERMEN DE MAIZ	0.917-0.925 (20/20)	1.465-1.468	111-131	187-198	---
MANI	0.914-0.917 (20/20)	1.460-1.465	80-106	187-196	---
OLIVA	0.909-0.916 (20/20)	1.463-1.471	80-90	184-196	---
PEPA DE UVA	0.923-0.926 (20/20)	1.473-1.477	115-140	180-196	---
PALMA	0.891-0.899 (50/20)	1.449-1.455	44-55	190-209	27-43
PALMISTE	0.899-0.914 (40/20)	1.448-1.452	13-23	230-254	24-30
RAPS O COLZA	0.910-0.920 (20/20)	1.465-1.469	90-112	170-190	---
SESAMO	0.915-0.923 (20/20)	1.465-1.469	104-120	187-195	---
AVELLANA	(*)	1.468-1.470	80-90	184-188	---
ARROZ	0.920-0.927 (20/20)	1.465-1.468	92-110	183-194	---
PEPA TOMATE	0.915-0.920 (20/20)	1.466-1.468	118-125	183-198	---
LINAZA	0.926-0.934 (25/25)	1.480-1.483	165-204	188-196	---
MOSQUETA	0.922-0.928 (20/20)	1.478-1.481	169-175	189-193	---
SOJA O SOYA	0.919-0.925 (20/20)	1.466-1.470	125-138	186-195	---
PALTA	0.910-0.920 (25/25)	1.458-1.470	85-95	177-198	---

(*): No se dispone de información

TABLA III (continuación)

**COMPOSICIÓN EN ACIDOS GRASOS DE ACEITES Y MANTECAS DE ORIGEN VEGETAL
(expresado en % de esteres metílicos)**

Acidos grasos			Palma fruto	Palma semilla ()	Raps o colza (a)	Raps o colza (b)	Sésamo	Soya o soja	Lupino	Avellana	Arroz	Trigo germen	Pepa de tomate	Linaza	Mosquet a	Palta
Nombre común	Nombre sistemático	Nome n-clatur a														
Butírico	Butanoico	C4:0	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Capróico	Hexanoico	C6:0	---	<0.5	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Caprílico	Octanoico	C8:0	<0.1	3-6	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Cáprico	Decanoico	C10:0	<0.1	2-5	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Láurico	Dodecanoico	C12:0	<0.5	41-55	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Mirístico	Tetradecanoico	C14:0	0.5-2	14-18	<0.1	<0.1	<0.1	<0.5	<0.2	<0.3	<1	---	<0.2	<0.1	---	
Palmítico	Hexadecanoico	C16:0	40-45	7-10	2-4	4-5	7-12	7-14	6-14	1-4	10-18	12-16	14-16	5-7	3-5	9-18
Palmitoléico	Hexadecanoico	C16:1	<0.5	<0.1	<0.5	<0.5	<0.5	<0.5	<0.5	24-37	<0.1	---	<1	<0.5	<0.2	2-8
Esteárico	Octadecanoico	C18:0	4-6	2-4	<2	<2	3-6	2-6	1-5	<1	1-2	<1	4-6	4-9	1-2	0.4-1
Oléico	Octadecanoico	C18:1	36-45	12-16	9-37	52-66	35-50	14-25	40-55	35-45	40-45	20-30	21-27	15-26	14-17	60-80
Linoléico	Octadecadionoico	C18:2	6-12	1-4	10-17	17-23	40-50	45-60	20-40	7-12	30-40	40-55	50-60	12-19	40-46	9-17
Linolénico	Octadecatricoico	C18:3	<0.5	<0.1	6-12	6-11	<1	4-11	1-8	1-3	<1.5	5-7	<2	40-60	30-35	<1
Aráquico		C20:0	<0.5	<0.1	<2	<1	<1	<1	<0.5	1-2	<1	<0.5	<0.5	<0.5	<0.5	<0.3
Godoléico		C20:1	<0.1	<0.1	8-16	1-4	<0.5	<0.5	<6	5-12	<0.5	---	---	<0.5	---	<0.3
		C20:2	---	---	<1	<0.1	---	---	<0.1	---	---	---	---	---	---	
Behénico		C22:0	<0.2	<0.1	<1	<0.5	<0.5	<0.5	1-3	<2	<0.5	---	<0.1	<0.5	<0.5	
Erúsico		C22:1	---	---	30-58	0-5	---	---	<2	3-10	---	---	---	---	---	
		C22:2	---	---	<1	<0.1	---	---	---	---	---	---	---	---	---	
Lignocérico		C24:0	---	---	<0.5	<0.1	---	---	---	<0.5	<0.5	<0.1	<0.1	<0.1	---	
Nervónico		C24:1	---	---	---	<0.1	---	---	---	---	---	---	---	---	---	

(a): Acido erúxico alto
(b): Acido erúxico bajo